

## DIE SPIELREGELN

### 1. ALLGEMEINES

- 1.1. Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgendes Reglement.
- 1.2. Die Anmeldung am JUNGE WILDE Wettbewerb ist kostenlos.
- 1.3. Teilnahmeberechtigt sind alle Köche, die bis 26.09.2023 ihren 30. Geburtstag noch nicht erreicht haben.
- 1.4. Die Anmeldung muss online unter [www.junge-wilde.com/anmeldung](http://www.junge-wilde.com/anmeldung) erfolgen.
- 1.5. Mit der Anmeldung bestätigt der Bewerber im Besitz aller Rechte bzgl. der von ihm eingereichten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung seiner Fotos kein expliziter Fotocredit angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber, extra darauf hinzuweisen.
- 1.6. Der Bewerber überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.
- 1.7. Folgende Unterlagen müssen bis spätestens Freitag, 24.03.2023 (23:59 Uhr), vollständig bei Rolling Pin eingegangen sein und können ausschließlich [hier](#) eingereicht werden. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 24.03.2024 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
  - a) Rezeptur des 4-Gänge-Menüs mit den im Warenkorb angeführten Zutaten und Techniken inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 25,00 netto pro Person betragen darf.
  - b) Fotos inkl. vollständiger Namen der Gerichte (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
  - c) Druckfähiges Foto des Bewerbers (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
  - d) Lebenslauf inklusive Kontaktdaten, Geburtsdatum und Telefonnummer des Bewerbers.

### 2. TIMING

- 2.1. Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Bewerbungsunterlagen jene Kandidaten aus, die zum Vorfinale eingeladen werden.
- 2.2. Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmer. Sollten die ausgewählten Kandidaten an den Terminen des Vorfinals oder des Finales aufgrund von Krankheit, eines unvorhersehbaren Ereignisses oder wichtigen Grundes verhindert sein, rücken die Ersatzkandidaten nach.
- 2.3. Der Veranstalter informiert bis zum 31.03.2023 alle Kandidaten über die Nominierung.
- 2.4. Das Vorfinale 2023 findet am 23.05.2023 auf der Rolling Pin.Convention Austria in Graz statt. Das Finale 2023 findet am 26.09.2023 auf der Rolling Pin.Convention Germany in Berlin statt. Mit der Zusendung der Bewerbung erklärt sich der Bewerber bereit, an ggf. beiden Terminen zur Verfügung zu stehen.
- 2.5. Die nach Punkten auf die Plätze 1-3 gereichten Vorfinalisten qualifizieren sich für das große JUNGE WILDE Finale 2023, das am 26.09.2023 auf der Rolling Pin.Convention Germany in Berlin ausgetragen wird.
- 2.6. Sollte einer der ausgewählten Kandidaten nicht oder zu spät zum Vorfinale bzw. dem Finale erscheinen, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

## 3. DER WARENKORB

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unten angeführten Produkte & Techniken in den vorgegebenen Gängen verarbeitet bzw. eingesetzt werden und als Hauptkomponente erkennbar sein.

### 3.1. Vorspeise

- Maischolle von [METRO](#)
- Chanty Duo Vegan von [RISSO](#)
- Multibaker von [Rational](#)

### 3.2. Veganer Streetfood-Gang

- NoChicken Chunks by [THE VEGETARIAN BUTCHER](#)
- Rösti, wie hausgemacht von [11er](#)

### 3.3. Hauptgang

- Jack's Creek F1 Wagyu-Angus Tepanyaki-Cut (Chuck Flap) von [Albers](#)
- Salzzart von [BAD ISCHLER](#)

### 3.4. Dessert

- Thai Basilikum von [METRO](#)
- Chamkar schwarzer Kampot Pfeffer fermentiert von [Hela](#)
- Ein regionales Produkt, das vom Bewerber fußläufig erreichbar geerntet oder gefangen wurde. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten, Produzenten, etc.) geliefert oder veredelt werden. Die Produkte können von Schnecken, Schiefertrüffel, Flusskrebse, Sanddorn bis hin zu Ameisen, Flechten & Co. reichen. Je einzigartiger und regionaler dieses Produkt ist, desto besser. Das regionale Produkt muss in den Bewerbungsunterlagen klar erkennbar sein.

3.5. Die Produkte aus dem Warenkorb werden von den Partnern vor Ort in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt.

3.6. Der Wareneinsatz für das 4-Gänge-Menü darf pro Person maximal EUR 25,00 netto betragen.

## 4. WETTBEWERBSREGELN

4.1. Die Kandidaten müssen alle für ihr 4-Gänge-Menü benötigten Zutaten selbst zum Vorfinale und Finale mitbringen.

4.2. Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

4.3. Ein Küchenjuror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf eventuell bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Der Küchenjuror achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

4.4. Die Kandidaten erhalten vorab eine Liste mit denen sich vor Ort befindlichen Geräten. Sollte das vom Kandidaten benötigte Equipment wie z.B. Vakuuierer, Pacojet, Thermomix etc. in der Veranstaltungslocation nicht vorhanden sein, so ist der Kandidat dazu verpflichtet, diese – auf eigene Kosten – selbst mitzubringen.

4.5. Die Kandidaten sind dazu verpflichtet das ihnen, umgehend nach der Benachrichtigung über die Teilnahme am Wettbewerb, zugeschickte Anforderungsformular bis zum 07.04.2023 auszufüllen und an Rolling Pin zu retournieren.

4.6. Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 25,00 netto pro Person) vom Veranstalter nach der Veranstaltung rückerstattet.

4.7. Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

4.8. Betreuer, Commis o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen. Lediglich in den letzten 10 Minuten vor dem Service, darf jeder Bewerber 1 Assistenten hinter die Bühne holen, um beim Anrichten & Servieren zu helfen.

4.9. Die genauen Koch- und Service-Zeiten für den Bewerb werden noch bekannt gegeben. Die Vorbereitungszeit vor dem Service des 1. Ganges beträgt jedoch 4,5 Stunden.

4.10. Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0 die schlechteste Bewertung darstellt.

4.11. **Achtung NEU:** Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz, sowie Nachhaltigkeit, fachgerechte Zubereitung und Produktqualität werden vom technischen Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0 bis 10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.

4.12. Nach international üblichen Jurybewertungen bzw. Standards wird die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.

4.13. Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten bei der Jury serviert wurden, wird pro begonnene Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.

4.14. Der Kandidat mit den meisten Punkten gewinnt.

4.15. Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher der beiden Teilnehmer gewinnt.

4.16. Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.

4.17. Die Kandidaten müssen ihre Gerichte ausschließlich auf Porzellan der Firma RIST anrichten und erhalten im Vorfeld eine Auswahl an Porzellan, aus welcher sie ihre Teller, Schalen etc. wählen können. Es darf kein 'selbst gebasteltes' Geschirr mitgebracht & für die Präsentation der Gerichte verwendet werden.

4.18. Jeder Kandidat ist dazu verpflichtet, den ihm zur Verfügung gestellten Arbeitsplatz in der Veranstaltungslocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich der Veranstalter vor, ein Bußgeld von EUR 50,- einzufordern, um damit die von der Veranstaltungslocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.

## 5. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

5.1. Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall allein der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.

5.2. Die Kandidaten erhalten vor Ort Kochjacken, die danach in ihr Eigentum übergehen und auch beim Erreichen des Finales getragen werden müssen.

5.3. Die Anreise ist von den Kandidaten selbst zu organisieren und zu bezahlen. Die Reisekosten (Kilometergeld, Bahn, Flug) können nach der Veranstaltung, bis zu einem Betrag von maximal EUR 300,00 netto, an Rolling Pin weiterverrechnet werden, wenn ein Beleg vorgelegt werden kann. Der Veranstalter bucht und übernimmt die Kosten für die Unterkunft (Einzelzimmer für eine Nacht).

5.4. Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf. Dies schließt das Cover-Shooting des Gewinners mit ein, es bedarf keinerlei Abstimmung zwischen Rolling Pin und der Teilnehmer.

5.5. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen bzw. Wertgegenständen.

5.6. Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber der Veranstaltungslocation und dem Veranstalter.

5.7. Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z. B. Teller, Schalen etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher und muss diese, sollte vorab nichts anderes vereinbart werden, nach der Veranstaltung wieder unversehrt retournieren.

Stand: 23.02.2023

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

## DU HAST FRAGEN?

Sehr gerne stehen wir Dir bei allen Fragen unter [office@junge-wilde.com](mailto:office@junge-wilde.com) oder 0043-316-584946-73 persönlich zur Verfügung.

Wir halten Dir die Daumen und freuen uns dich persönlich kennenzulernen.